



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
LICUADORA
ED-3445GL**



ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM

PREMIER

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
PARTES DE LA LICUADORA	3
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	4
ENSAMBLE	4
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	5
PROCESAR ALIMENTOS	5
CONSEJOS PARA UN MEJOR LICUADO	6
OTROS MÉTODOS	6
LICUADO-PICADO (MÉTODO DE AGUA)	6
RECONSTITUCIÓN	7
LICUAR	7
RECETAS	8
SALSAS PARA PASABOCAS	8
BEBIDAS	9
SALSAS	13
SOPAS	14
DIAGRAMA DE CIRCUITOS	16



LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Con el fin de prevenir el riesgo de electrocución, no sumerja la base de la unidad en agua u otros líquidos.
- Se requiera estricta supervisión si se encuentran niños cerca.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de desarmar o limpiar las partes.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No utilice la unidad si el cable de poder está dañado en forma alguna o la unidad no funciona adecuadamente.
- No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de la unidad cuando la esté utilizando con el fin de evitar lesiones y daños.
- Tenga en cuenta que las cuchillas son afiladas y por lo tanto deben ser manipuladas con precaución.
- Apriete la jarra con firmeza a la base.
- Sostenga la jarra por encima con la mano y luego encienda la unidad para evitar que se mueva.
- Al estar licuando bebidas calientes, retire la parte plástica de la tapa superior. No llene la jarra por encima del nivel de cuatro copas. Comience a licuar con la velocidad más baja. Mantenga las manos y cualquier parte con piel expuesta alejada con el fin de evitar posibles quemaduras.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico autorizado.

PARTES DE LA LICUADORA

TAPA

La tapa de la licuadora consiste de dos partes, una tapa de plástico y un vinilo de protección. La tapa sella al colocarla y está hecha de vinilo resistente que evita la impregnación de olores y manchas. La parte plástica se puede retirar y puede ser utilizada para medir cantidades de líquidos al mismo tiempo que permite agregar otros ingredientes a la jarra mientras está licuando.

JARRA

La jarra está graduada para que la medición de los líquidos sea aún más fácil. Está hecha de material resistente al calor y al frío. La manija permite una fácil manipulación y el pico de la jarra permite servir con facilidad. Los líquidos más densos pueden salir por la parte inferior de la licuadora.

ENSAMBLE

La unidad consta de una base del motor, las cuchillas con un empaque de caucho y la jarra.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

El potente motor de velocidades múltiples es el corazón de la unidad y está diseñado solamente para esta unidad. Esta sellado completamente dentro de la cobertura plástica. El motor utiliza una característica de "flotación-libre" para reducir el ruido y el uso. Esto permite que la punta cuadrada que sale de la base del motor se mueva ligeramente de un lado a otro. A pesar de su capacidad, el motor puede ser sobrecargado lo cual debe ser evitado. Siga las instrucciones de este manual para darle el mejor uso posible.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Las partes de la unidad son resistentes a la corrosión y son fáciles de lavar. Antes de utilizar la unidad por vez primera, lávela por completo con agua jabonosa y séquela por completo.
- No lave las partes en un lavaplatos automático a excepción de la jarra.
- Verifique periódicamente el buen estado de las partes antes de armar la unidad.
- Verifique el estado de las cuchillas. Las cuchillas deben girar libremente en el eje.
- Si la jarra se agrieta o se rompe no debe ser utilizada.
- No introduzca la base del motor en agua. La parte exterior puede ser limpiada con una prenda húmeda suave. Recuerde desconectarla primero.
- El motor viene lubricado de fábrica y no necesita lubricaciones posteriores.
- El cable de la unidad tiene un enchufe polarizado. Esto significa que una pata es más gruesa que la otra. Para prevenir el riesgo de electrocución, conecte el cable en un tomacorriente igualmente polarizado. No modifique el enchufe con el fin de que encaje en un tomacorriente tradicional. Por el contrario, reemplace la toma eléctrica. Pida asistencia de un electricista en caso de ser necesario.

ENSAMBLE

Siga estas instrucciones para ensamblar la unidad adecuadamente. Tenga en cuenta que todas las partes deben quedar correctamente instaladas, en especial las cuchillas.

1. Coloque la jarra hacia abajo de tal forma que la abertura pequeña esté hacia arriba.
2. Coloque el empaque de caucho sobre la abertura.
3. Coloque las cuchillas hacia abajo al interior de la jarra.
4. Coloque la tapa plástica y apriétela por completo.



1



2



3



4

Para apretar la unidad haga lo siguiente:

1. Coloque la jarra en la base con la manija hacia la derecha.
2. Gire la jarra hacia la izquierda tan lejos como sea posible para asegurar que la unidad está bien colocada y firme.
3. Para retirar la jarra, levántela hacia arriba girándola un poco.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Esta licuadora es una unidad que opera en un amplio rango de velocidades desde muy lento hasta muy rápido. Este rango de velocidades hace que la preparación de la comida se fácil y divertida y también ahorra tiempo ya que los alimentos se procesan en segundos.

Nota

Un "ciclo" consiste en operar la licuadora por cerca de 2 segundos y luego permitir que las cuchillas se detengan.

BOTONES

Los 3 botones marcados con CHOP, GRATE, GRIND (Picar, Rallar, Moler) tienen todas las funciones de "ciclo" y "pulso", al igual que la función de apagado. En la medida en que uno de estos botones esté presionado el motor funciona, y cuando se suelte, el motor deja de detenerse. Los botones adicionales son para operación continua.

OPERACIÓN CONTROLADA DE CICLO

Presione uno de los botones "ciclo" o "pulso". Mantenga el botón presionado por cerca de 2 segundos, luego suéltelo y permita que las cuchillas trabajen solas hasta detenerse. Repita el número de ciclos que requiera para la receta. Al soltar un botón de "pulso" la unidad se apaga.

OPERACIÓN CONTINUA

Presione el botón de velocidad deseado. Cuando el proceso haya terminado, presione un botón de "pulso", o el botón de apagar.

PROCESAR ALIMENTOS

1. Coloque la jarra como se muestra en el manual.
2. Coloque los ingredientes dentro de la jarra, cúbrala firmemente y colóquela en la base del motor.
3. Decida si necesita operación de ciclo o continua, y presione los botones correspondientes.

RECOMENDACIONES

- Conecte la unidad únicamente en un área que reúna las condiciones de voltaje y frecuencia que la unidad requiere.
- Utilice la licuadora en una superficie seca y limpia con el fin de prevenir que a través del aire entren partículas de mugre en la jarra o en el motor.
- Coloque porciones líquidas en la jarra como se indica en las recetas, a menos que la receta indique lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes cocinadas y comida de mar en pedazos pequeños entre 1.8 cm y 2.5 cm. Todos los quesos deben ser cortados en pedazos no más grandes de 1.8 cm.
- Utilice una espátula de caucho para empujar los ingredientes que va a colocar en la licuadora y solamente con el motor apagado.
- Coloque la tapa firmemente en la licuadora antes de comenzar.
- Para retirar del contenedor las partes más gruesas del líquido, como mantequilla de maní y mayonesa, utilice el orificio inferior.
- Permite que los vegetales cocinados se enfríen antes de colocarlos en la licuadora para procesarlos.

- Utilice una velocidad más alta si observa que el motor se queda corto en potencia en las velocidades bajas, según el tipo de alimento, con el fin de prevenir que se sobrecargue.
- La licuadora no está diseñada para reemplazar otros utensilios de cocina como por ejemplo, aquellos diseñados para hacer puré de papa, batir huevos, etc.
- No utilice la licuadora por un tiempo prolongado en cada operación. Recuerde que el licuado es un proceso rápido y hacerlo por demasiado tiempo sobrecarga el motor.
- Evite sobrecargar el motor al agregar una mezcla demasiado grande o densa. Si la unidad se atasca, apáguela, desconecte el cable de poder, retire el exceso de mezcla e intente de nuevo.
- No retire la jarra de la base mientras la esté operando. Permita que se detenga por completo antes de hacerlo.
- No retire la tapa de la licuadora mientras esté funcionando ya que puede salpicarse la mezcla.
- Asegúrese de colocar la jarra firmemente en la base antes de comenzar a operarla.
- No utilice ningún utensilio dentro de la jarra mientras el motor esté funcionando.
- No utilice otro tipo de jarras o recipientes no recomendadas por el fabricante.

CONSEJOS PARA UN MEJOR LICUADO

ESPÁTULA

Al licuar ingredientes de consistencia gruesa, tales como queso o coberturas para sándwiches, es necesario utilizar una espátula de caucho para ayudar a que la mezcla baje hasta las cuchillas. Para hacer uso de la espátula, apague primero la licuadora y retire la tapa de la jarra. Mueva la espátula de arriba hacia abajo rápidamente por los bordes de la jarra y empuje los ingredientes de los al centro.

MAYONESA

Si la mayonesa se pone demasiado líquida, vacíe el contenido de la jarra y licúe otro huevo más y un cuarto de copa (50ml) de mayonesa hasta que la mezcla esté lista. Retire la tapa de la jarra y agregue la mezcla en vez de aceite. Utilice la espátula para esparcir el aceite que haya en la mezcla.

SALSA PARA CARNE O SALSA BLANCA

Para suavizar la salsa de carne o la salsa blanca, agréguela en una copa y luego agregue ½ copa (15 ml) en la jarra, cubra y comience el proceso con la función STIR (Agitar). Retire la tapa plástica, y con el motor aún en movimiento, agregue la salsa restante. Continúe el procesa hasta que esté suave.

OTROS MÉTODOS

Debido a las variaciones en tamaño, consistencia y tiempo de maduración de los alimentos que se van a procesar en la función de “ciclo”, puede ser necesario aumentar o disminuir el número de ciclos indicados en la siguiente sección con relación a las recetas. Si su modelo de licuadora no tiene las velocidades especificadas en la lista, utilice la velocidad en paréntesis.

LICUADO-PICADO (MÉTODO DE AGUA)

Corte los vegetales en pedazos pequeños (cerca de 2.5 cm) y coloque las cantidades recomendadas en la jarra. Agregue agua fría para cubrir los vegetales, y luego tape la unidad. Procese de la siguiente manera:

Alimento	Modo	Ciclos	Cantidad
Manzanas 3 Copas – 750ml	Agitar / Picar	2	2 copas (500ml) rallada
Repollo Rojo 3 Copas – 750ml	Picar	1	1 1/2 copas (375ml)
Repollo Blanco 3 Copas – 750ml	Picar	1	1 1/2 copas (375ml)
Zanahorias 2 Copas – 500ml	Picar	1	2 copas (500ml)
Pimentón Verde 3 Copas – 750ml	Picar	1	2 copas (500ml)
Cebollas 3 Copas – 750ml	Picar	1	2 copas (500ml)
Papas 3 Copas – 750ml	Picar	1	3 copas (750ml)

Al terminar de procesar los alimentos, sirva de inmediato a través de un colador. Las velocidades y número de ciclos listados producen un tamaño de corte mediano. Si se desea un tamaño más pequeño, haga un ciclo adicional.

RECONSTITUCIÓN

- Jugos concentrados congelados: Agregue agua y jugo en la jarra. Tape la jarra y licúe normalmente hasta que la mezcla esté lista
- Leche en polvo: Agregue la leche en polvo en agua en la jarra. Cubra y licúe normalmente hasta que la mezcla esté lista.

LICUAR

Frutas, vegetales y otros alimentos sólidos CON adición de líquido: Tenga en cuenta que la licuadora no es un extractor de jugos, sino que va romper las partes fibrosas de las frutas y vegetales de tal modo que se mantenga todo el sabor en el líquido. Este líquido puede ser agua (por lo general) o cualquier otro tipo de líquido. Utilice la siguiente tabla como referencia.

Alimento	Líquido	Rendimiento
Media manzana, pelada, sin pepas y cortada en 8 partes	1 Copa (250ml)	Cerca de 1 copa y ½ (375ml)
3 zanahorias pequeñas, cortadas en pedazos de 2.5 cm	1 Copa (250ml)	Cerca de 1 copa y ½ (375ml)
2 apios largos cortados en pedazos pequeños de 2.5 cm	1 Copa (250ml)	Cerca de 1 copa y ½ (375ml)

Coloque los ingredientes en la jarra. Tape la jarra y haga el proceso con la función LIQUEFY (ICE CRUSH) (Licuar – Picar Hielo). Haga el proceso hasta que los pedazos ya no sean visibles. Retire la tapa plástica y agregue 3 o 4 cubos de hielo, uno a uno, y repita la operación para picar el hielo.

RECETAS

SALSAS PARA PASABOCAS

SALSA DE CEBOLLA

- 1/3 Copa (75ml) de agua
- 1 paquete de pasta de cebolla
- 1 cucharadita (15 ml) de rábano
- 1 copa (250ml) de requesón
- 4 tajadas de tocino, cortado, frito y drenado

Rinde 1 ½ Copa (375ml)

Coloque el agua, la pasta de cebolla, el rábano y el requesón en la jarra. Tape la jarra y procese en la función de licuar hasta que la mezcla esté suave. Sirva en un tazón. Agregue el tocino y mezcle bien.

CREMA DE REQUESÓN

- 1/3 Copa (75ml) de leche
- 1 Cucharada (15ml) de jugo de limón
- 1 Copa (250ml) de requesón cremoso

Rinde 1 Copa (250ml)

Coloque los ingredientes en la jarra. Cubra y licúe hasta que esté suave. Utilice como salsa para pasabocas.

SALSA DE GUACAMOLE

- 3 cucharadas (45ml) de jugo de limón
- 1 tomate mediano cortado en 4
- 1 cebolla pequeña cortada en 4
- 2-4 jalapeños
- 1 cucharadita (5ml) de glutamato monosódico
- 1 cucharada (5ml) de sal
- 2 aguacates cortados en pedazos

Rinde: 2 Copas (500ml)

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Tape y licúe en el modo Ice-Crush hasta que la mezcla esté suave. Si es necesario, detenga la licuadora y utilice una espátula para mover la mezcla. Al terminar, sirva con pasabocas de maíz, galletas o vegetales.

BEBIDAS

Importante: La jarra debe tener al menos 1 copa (250ml) de líquido con el fin de que los cubos de hielo se procesen adecuadamente. Algunas de las recetas en esta sección no requieren mucho líquido. En estas recetas siga los pasos sencillos de agregar todos los ingredientes, cubrir la jarra, y procesar en 3 ciclos para romper los cubos de hielo. Luego continúe el proceso normal por algunos segundos.

BEBIDA DE CAFÉ

Esta es una receta fácil y rápida de preparar en la licuadora utilizando granos de café. Si los granos son muy grandes, utilice la jarra grande. Se recomienda no preparar más de las porciones que se van a consumir en el momento ya que café en grano pierde su sabor rápidamente.

PIÑA COLADA

- 1 copa (250ml) de leche
- 1 copa (250ml) de melocotones
- 2-3 gotas de extracto de almendras
- 1 copa (250ml) de helado de vainilla
- sal al gusto

Rinde: 2 porciones

Agregue todos los ingredientes excepto el helado en la jarra. Cubra y procese licuando (picar-hielo) hasta que esté suave. Detenga la licuadora, agregue el helado, cubra de nuevo y procese por 1 ciclo licuando (BLEND).

DAIQUIRÍ

- 1/3 Copa (75ml) de limonada congelada
- 3 medidas de ron blanco
- 5 cubos de hielo

Rinde: 2 porciones de 6 onzas

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese (Ice-Crush) por algunos segundos. Cuele y sirva en vasos de coctel.

Variación: Daiquirí frío

Rinde: 4 porciones de 6 onzas

Agregue una medida más de ron, el doble de limonada y continúe licuando hasta que esté bien mezclado. No cuele.

MALTEADAS

- 1 Copa (250ml) de leche
- 2 copas (500ml) de helado de vainilla
- malta en polvo (al gusto)

Rinde: 2 Porciones de 8 onzas

Agregue todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese en la opción de Licuar (Ice-Crush) hasta que la mezcla esté suave.

PONCHE DE HUEVO

- 1 ½ medidas de ron blanco
- 2/3 copas (170ml) de crema fuerte
- 3 huevos
- 2 cucharaditas (30ml) de azúcar
- 2 cubos de hielo
- nuez moscada

Rinde: 5 porciones de 4 onzas

Coloque todos los ingredientes excepto los cubos de hielo en la jarra. Cubra y procese en la opción de licuar (Ice-Crush). Con el motor en movimiento, agregue el hielo por la tapa uno a la vez. Continúe procesando hasta que esté suave. Sirva en vasos. Adorne con nuez moscada.

BRANDY ALEXANDER FRAPPE

- 1 medida de brandy
- 1 medida de crema de cacao
- ½ copa (125ml) de leche
- 1 litro de helado de vainilla

Rinde: 4 porciones de 6 onzas

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese en la opción Licuar (Ice-Crush) hasta que esté suave.

Variaciones

Usted puede substituir el brandy y la crema de cacao por los siguientes licores.

Saltamontes	1 medida de crema de cacao / 1 medida de crema de menta verde
Cadillac Dorado	½ medida de Galliano / 1 ½ medidas de crema de cacao blanca
Ardilla Rosa	1 ½ medida de crema de noyaux / 1 medida de crema de cacao blanca
Oso Koala	1 ½ medida de crema de cacao blanca / 1 medida de licor de café

PINA COLADA

- ¼ copa (crema de coco)
- ½ copa (125ml) jugo de piña sin endulzar
- 2 medidas de ron oscuro o blanco
- 4-6 cubos de hielo

Rinde: 3 porciones de 6 onzas

Agregue todos los ingredientes a excepción de los cubos de hielo en la jarra. Cubra y procese con la opción de Licuar (Ice-Crush). Con el motor en movimiento, retire la tapa plástica y agregue los hielos uno a uno. Continúe procesándolo hasta que esté picado. Agregue hielo adicional. Adorne con cerezas y tajadas de piña.

POSTRES

TERCIOPELO DE CHOCOLATE

- ½ copa (125ml) de leche fría
- 2 sobres de gelatina sin sabor
- ½ copa (125ml) de leche caliente o hervida
- 1 huevo
- ¼ copa (50ml) de azúcar
- una pizca de sal
- 1 copa (250ml) de trocitos de chocolate
- 1 cucharadita (5ml) de extracto de vainilla
- 1 copa (250ml) de leche o crema fuerte
- 1 ½ copa (375ml) de hielo picado o 6 hielos completos

Coloque la leche fría y la gelatina en la jarra. Cubra y procese en la opción STIR para suavizar la gelatina. Retire la tapa plástica y agregue la leche caliente hasta que la gelatina se disuelva. Si la gelatina se pone grumosa y se pega, detenga la licuadora y utilice una espátula para mover la mezcla. Cuando la gelatina esté bien disuelta, agregue el huevo, el azúcar y la sal. Coloque de nuevo la tapa. Coloque ahora la opción de licuado en Ice-Crush y agregue los trocitos de chocolate. Continúe el proceso hasta que esté suave, luego agregue la vainilla, la leche o crema y el hielo. Continúe licuando hasta que esté listo. Sirva de inmediato en platos individuales o copas de molde. Congele por 15 minutos hasta que esté firme.

Rinde: 6 – 8 porciones

QUICHE LORRAINE

- 4 huevos
- 1 ½ copas (375ml) de crema o leche sin diluir hervida
- 1 cucharada (15ml) de harina
- ½ cucharadita (2ml) de sal
- ¼ cucharadita (1ml) de pimienta
- ¼ cucharadita (1ml) de nuez moscada
- 1 cebolla mediana cortada en 8 partes
- 1 ½ copas (375 ml) queso suizo en cubitos
- 1 libra (454g) de jamón de cerdo frito y desmenuzado o ¾ libra (339g) de tajadas de tocino frito y desmenuzado
- 23 cm de cubierta de pastel sin cocinar

Rinde: Pieza de 23 centímetros

Precalente el horno a 375°F (190°C). Coloque los huevos, la crema y la leche hervida, la harina, la sal, la pimienta y la nuez moscada en la jarra. Cubra y procese en MIX (BLEND) hasta que esté bien mezclado. Detenga la licuadora y agregue los pedazos de cebolla y los cubitos de queso suizo. Cubra de nuevo y procese por 3 ciclos en GRIND. Agregue el jamón en trocitos o el tocino en la base de la corteza del pastel y luego agregue la mezcla de huevos en la corteza del pastel. Hornee por 35 a 45 minutos o hasta cuando al introducir un cuchillo en el centro, salga limpio.

HOLANDESA

- 4 yemas de huevo
- ½ cucharaditas (2ml) de sal
- ¼ cucharadita (1ml) de mostaza seca
- 1 cucharadita (15ml) de jugo de limón
- una pizca de pimienta
- ½ copa (125ml) de mantequilla derretida

Coloque las yemas de huevo, la mostaza, el jugo de limón y la pimienta en la jarra. Cubra y procese en la opción de mezclar. Retire la tapa de plástico y aplique la mantequilla de manera uniforme hasta que la mezcla esté completamente emulsificada. Puede mantenerse caliente sobre agua caliente en un recipiente. No deje que el agua hierva.

Rinde: 3-4 copas (2000ml)

RÁBANOS FRESCOS

- 1 Copa (250ml) de rábanos cortados en cubitos de 1.3cm
- ¾ de copa (200ml) de vinagre blanco
- 1-2 cucharadas (15ml) de azúcar
- ¼ cucharadita (1ml) de sal

Rinde: 1 Copa

Coloque todos los ingredientes en la jarra, cubra y procese en la opción CRUSH hasta que todo quede finamente picado.

SALSAS

SALSA DULCE

- 1/3 copa (75ml) de leche caliente o crema
- 2 cuadritos de chocolate
- ½ cucharadita (2ml) de vainilla
- 14 masmelos o 1 ¾ copa (435ml) de masmelos miniatura.

Rinde: 1 copa

Agregue la leche, la vainilla y el chocolate en la jarra. Cubra y procese en la posición CRUSH hasta que esté suave. Con el motor en movimiento, retire la tapa plástica y agregue los masmelos. Continúe el proceso hasta que esté suave. Sirva con helado, pastel o brownies.

SALSA BARBECUE

- ½ copa (125ml) de salsa de tomate
- 1 tajada de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas (30ml) de azúcar morena
- 1 cucharada (15ml) de salsa inglesa
- 1 cucharada (15ml) de jugo de limón
- ½ cucharadita (2ml) de sal
- 1 cucharadita (2ml) de mostaza seca
- ½ cucharada (2ml) de rábanos preparados

Rinde: 2/3 copas

Agregue todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese en la posición MIX (BLEND) hasta que esté completamente mezclado. Utilice para aderezar pollo, carne o cerdo.

SALSA DE MANZANAS

- ¼ de copa (50ml) de líquido de jugo fruta o agua
- 4 manzanas, cortada en 8 partes, pele de ser necesario
- ¼ de copa (50ml) de azúcar
- una pizca de canela

Rinde: 2 copas

Agregue el líquido y las 4 o 5 piezas de manzana en la jarra. Cubra y procese en BLEND hasta que la mezcla esté suave. Aumente la velocidad a FRAPPE con el motor en movimiento, retire la tapa plástica y agregue las manzanas que faltan. Agregue azúcar y canela.

Nota: Agregue 2 cucharaditas (10ml) de ácido ascórbico en polvo para evitar que la fruta se ponga negra.

Variación:

Cambie el jugo por otro líquido. No agregue azúcar. Procese de igual modo.

SALSA TÁRTARA

- 1 copa (250ml) de mayonesa
- 2 pepinillos cortados en pedazos pequeños
- 1 cucharada (5ml) de jugo de limón
- 1 tajada de cebolla
- 3 ramas de perejil

Rinde: ¾ copa

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese en la posición BLEND hasta que la cebolla y el perejil.

SOPAS

Prepares sopas muy agradables fáciles y rápidas con las partes restantes de los vegetales agregando 1 copa (250ml) de vegetales y 1 copa (250ml) de agua en la jarra. Cubra y procese en la opción Ice-Crush hasta que los vegetales estén suaves. Caliente y sirva. El caldo o el consomé pueden sustituir la leche.

SOPA CEBOLLA FRANCESA

- 4 copas (1 litro) de agua
- 3 cebollas medianas partidas en 4 partes
- 5 cubos de carne
- 2 cucharadas (30ml) de margarina

Rinde: 5 copas

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Cubra y procese en 3 ciclos en la opción CRUSH. Sirva en un recipiente de 2 litros. Ponga a fuego alto y luego reduzca a medio. Deje hervir por 5 minutos. Sirva cada porción con tostadas francesas y rocíe con queso parmesano.

CREMA DE TOMATE

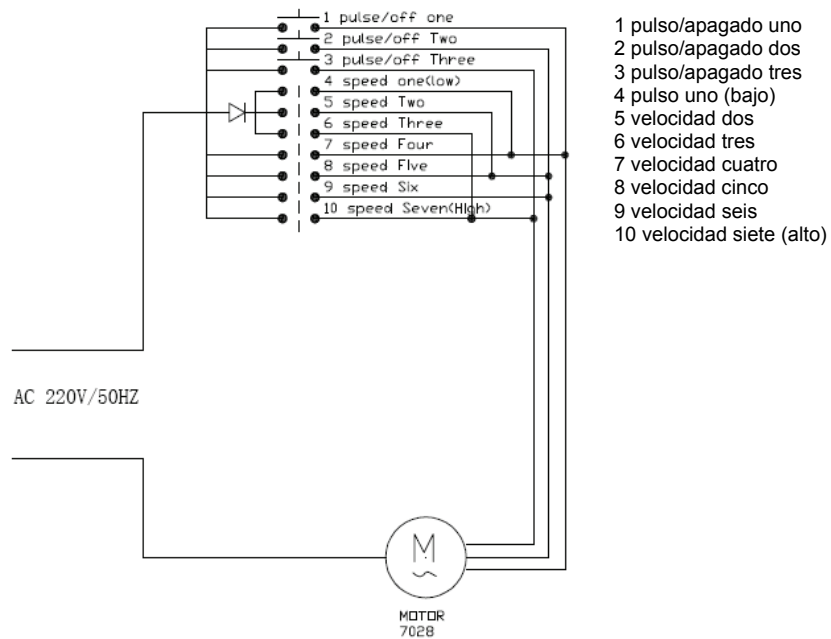
- 1 copa (250ml) de leche
- 2 ½ copas (625ml) de tomates
- 2 cucharadas (30ml) de harina
- 1 cucharadita (15ml) de azúcar
- una pizca de ajo
- 1 tajada delgada de cebolla
- Una pizca de pimienta
- 2 cucharaditas (30ml) de margarina
- 1 cucharadita (5ml) de sal

Rinde: 4 porciones

Caliente la leche en una sartén. Coloque los ingredientes restantes en la jarra. Cubra y procese en la opción de PUREE hasta que esté suave. Incremente la velocidad a MIX (BLEND), retire la tapa de plástico y agregue la leche caliente en la mezcla mientras procesa. Recaliente a fuego bajo y sirva inmediatamente.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Voltaje AC 220V/50Hz
Potencia 400W





**INSTRUCTION MANUAL
BLENDER
ED-3445GL**



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM

PREMIER

	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN	
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.		
	This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.	
	This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.	

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

INTRODUCTION

In order to achieve the best performance of your product please read this instruction manual carefully before using it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put blender base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do Not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning or ordinary jars and processing assembly parts not recommended may cause a risk of injury to persons.
8. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the blender. If scraping, folding, etc. is necessary, turn off and unplug the blender, and use a rubber spatula only.
9. Blades are sharp. Handle carefully.
10. To reduce risk of injury to persons never place cutting blades on base without blender container properly attached.
11. Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
12. Always operate blender with cover in place.
13. Always hold container while processing. If the container should turn when the motor is switched "On", switch "Off" immediately and tighten blender container in threaded container bottom.
14. When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-

piece cover. Do Not fill blender container beyond the four cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.

15. Do not use outdoors.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
17. Do not leave blender unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

"The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power."

BLENDER PARTS AND CARE

This blender is designed for household use only.

COVER

The cover for your blender consists of two parts, the plastic feeder cap and the vinyl cover. The cover is self-sealing, and is made of vinyl which is resistant to absorption of odors and stains. The feeder cap is removable for use as a measuring cap and provides an opening for the addition of other ingredients.

CONTAINER

The container for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. The convenient handle and pouring lip permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

ASSEMBLY PROCESS

Consists of three parts: a swaling ring used as a cushion between the container and the agitator; agitator of highgrade stainless steel a threaded container bottom.

MOTOR AND MOTOR BASE

The powerful multi-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side to side. The powerful food processing motor can not be overloaded. To avoid this possibility, closely follow the instructions and the quantities specified in the recipes in this book.

CARE AND CLEANING OF YOUR BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER EXCEPT BLENDER JAR. Periodically check all parts before re-assembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, DO NOT USE BLENDER. Check by carefully turning the blades in a counter-clockwise direction (opposite edges are sharp). Blades should turn freely. If the glass container is chipped or cracked DO NOT USE BLENDER. Further use could result in the container breaking during use. Use only recommended replacement parts available at an authorized service facility or the factory. USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN A SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER. See page 5 for proper container assembly and user instructions. NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER. The housing can be cleaned with a damp cloth (unplug first). The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Assembling Your Blender

CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount blender container quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE ACCIDENTALLY EXPOSED.

ASSEMBLY OF CONTAINER



1. Turn container upside down so the small opening is at the top.



2. Place sealing ring on container opening.

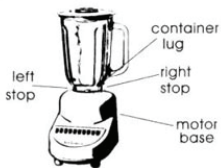
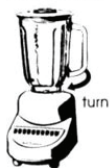


3. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container.



4. Thread container bottom to container. Engage threads properly. Screw on firmly.

TIGHTENING THE CONTAINER



1. To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.

2. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly. Remove container from motor base and mount.

Do not attempt to place the container on, or remove from the motor base while the motor is running.

1. To operate blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of the motor base stop. If container Lug does not rest against flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate.

2. To remove container, lift straight up. (If it is not easily removed, rock gently and lift up. Do not twist.) If container bottom cannot be loosened by hand, place assembled container into motor base ring with handle in front of left side stop. Using handle, turn container to right until container bottom loosens.

How Your Blender Works

Your blender is a multi-speed appliance which operates on wide range of speeds from very slow to very fast. This range of speeds makes food preparation easy, interesting and also saves time because your blender processes foods in seconds.

NOTE: A cycle consists of operating the blender for about 2 seconds and then allowing the blades to coast to a stop.

How to Use Your 10 Speed Blender

The 3 buttons marked, CHOP GRATE GRIND are "CYCLE" OR "PULSE" operation buttons, they also function as the OFF switch. As long as one of these buttons is held down the motor operates - as soon as the button is released, the motor shuts off. The additional buttons are for continuous operation.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATION

Rest hand on container and push desired "Cycle" or "Pulse" button. Hold the button down for about 2 seconds, then release and allow the blades to coast to a stop. Repeat for number of cycles as specified in recipe. Release of a "Pulse" button turns the blender off.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Rest hand on container and push desired speed button. When processing is finished, press and release one of the "Pulse" buttons, or the "OFF" button to turn the blender off.

To Process Food

1. Assemble container (see page 5, Assembly of Container).
2. Put ingredients into blender container, cover firmly, and place container into ring on motor base (see page 3, Tightening the Container).

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATION

Select the proper speed, rest hand on container and activate the blender for about 2 seconds. Repeat this procedure for as many cycles as required by the recipe. (See page 6-7 for detailed instructions for controlled cycle operation of the specific blender you own.)

FOR CONTINUOUS OPERATION

Select the proper speed, turn blender on to begin processing. When processing is completed, turn blender off (see pages 6-7 for detailed instructions for continuous operation of the specific blender you own.)

CAUTION: NEVER LEAVE BLENDER WHILE IT IS PROCESSING. If container should turn while motor is on, switch it OFF immediately and tighten jar in container. (See page 3, Tightening the Container.)

Do's and Don't's

DO:

1. Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
2. Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material of water into the motor.
3. Put liquid portions of recipes into blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
4. Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger than 3/4" (1.8cm) to 1" (2.5cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4" (1.8cm).
5. Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe ONLY when motor is OFF.
6. Place cover firmly on blender container before starting, and rest hand on the container cover when starting and running motor.
7. Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
8. Pour mixture if liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batter, from blender container.
9. Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender container for processing.
10. Switch to the next higher speed if the motor seems to labor when processing at one of the lower speeds to prevent overloading of the motor.

DON'T:

1. DON'T expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff doughs, or extract juices from fruits and vegetable.
2. DON'T process mixtures too long. Remember, the blender performs its tasks in seconds not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.
3. DON'T overload the motor with extra-heavy or extra large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
4. DON'T attempt to remove blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts can be damaged.
5. DON'T remove container cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.
6. DON'T place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to blender container. Severe injury can result if blender is accidentally turned.
7. DON'T use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.
8. DON'T use ANY container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.

Blending Tips

HOW TO USE A RUBBER SPATULA WITH YOUR BLENDER

When blending ingredients of a heavy consistency, such as cheese dips and sandwich spreads, it is necessary to use a rubber spatula to help the mixture get down to the blades. To use spatula, turn motor off, remove the cover, move the spatula up and down rapidly along sides of the container, and push the ingredients from the sides of the container to the center.

MAYONNAISE

If mayonnaise curdles or liquefies, empty contents from container, blend another egg and one-fourth cup (50ml) of liquefied or curdled mayonnaise until mixed. Remove feeder cap and pour remaining mayonnaise instead of oil into center of container. Use rubber spatula to thoroughly blend oil into mixture.

GRAVY OR WHITE SAUCE

To smooth gravy or white sauce which may be lumpy, pour into measuring cup and then put about 1/2 cup (125ml) into blender container, cover and start processing at STIR. Remove feeder cap, and with motor running, gradually add remaining gravy or sauce. Continue to process until smooth.

How To:

Due to variations in size, consistency and age of food items to be CYCLE PROCESSED, it may be necessary to increase or decrease the number of cycles indicated in this section and in the recipes throughout the book to achieve desired results. If your blender does not have the speed listed, use the speed in parentheses.

BLENDER-CRUSH (WATER METHOD)

Cut vegetables into pieces about 1" (2.5cm) in size and place recommended quantity in blender container. Cover vegetables with cold water, cover container and process at:

Apples-3 cups(750ml)	STIR (CRUSH)	2 cycle	2 cups (500ml) grated
Cabbage, red-3 cups (750ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	11/2 cups(375ml)
Cabbage, white-3 cups(750ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	11/2 cups(375ml)
Carrots-2 cups(500ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	2 cups (500ml)
Green pepper-3 cups(750ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	2 cups (500ml)
Onion-3 cups(750ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	2 cups (500ml)
Potatoes-3 cups(750ml)	CRUSH CRUSH	1 cycle	3 cups (750ml)

When processing is finished, immediately pour through a stainer or colander and drain well. The speeds and number of cycles listed above produce a medium-size chop. If a finer size is desired, process one additional cycle.

RECONSTITUTE

Frozen concentrated juices • Put water and juice into the blender container. Cover and Press at STIR only until well mixed. Dry Milk • Put dry milk solids and water into the blender container. Cover and process at STIR only until well mixed.

Liquefy

Fruits, Vegetables, and Other Solid Foods WITH the Addition of a Liquid • The blender is not a juice extractor, but it will break down the fibrous parts of vegetables and fruit pieces so that all the flavor is released into a liquid. This liquid may be water or any prepared fruit or vegetable juice. Use the following table only as a guide- you may want a thicker or thinner juice:

Amount of Fruit or Vegetable	Amount of liquid	Yield
1 medium apple, peeled, cored, cut in eighths (375ml)	1 cup(250ml)	About 1 1/2 cups
3 small carrots, cut in 1"(2.5cm)pieces	1 cup (250ml)	About 1 1/2 cups (375ml)
2 large celery stalks, cut in 1" (2.5cm) pieces	1 cup(250ml)	About 1 1/2 cups (375ml)

Place ingredients in blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH). Until pieces of food are no longer visible. Remove feeder cap and add 3 or 4 ice cubes, one at a time, to thoroughly chill liquid if desired. Continue processing until cubes are dissolved. (If desired this juice may be

Appetizers

NIPPY ONION DIP

1/3 Cup(75ml) water
1 package dry onion soup mix
1 tablespoon (15ml) horseradish

1 cup(250ml) creamed cottage cheese
4 strips bacon, diced, fried and well drained

Put water, onion soup mix, horseradish and cottage cheese into blender container. Cover and process at BLEND until smooth. Empty into serving bowl. Add bacon and mix well.

Yield: 1 cups(375ml)

COTTAGE CHEESE "SOUR CREAM"

1/3 cup (75ml) milk
1 tablespoon (15ml) lemon juice

1 cup (250ml) creamed cottage cheese

Put ingredients into blender container. Cover and process at BLEND until smooth. Use as a base for chilled dips such as california Onion Dip, on baked potatoes or in salads.

YIELD:1 CUP (250ml)

GUACAMOLE DIP

3 tablespoons(45ml) lemon juice
1 medium tomato, quartered
1 small onion, quartered
2-4 small jalapeno peppers

1 teaspoon(5ml) monosodium glutamate
1 teaspoon(5ml) salt
2 large ripe avocados, cut in pieces

Put all ingredients into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth.(If necessary, STOP BLENDER, use rubber spatula to keep mixture around processing blades. Cover and continue to process). Serve with corn chips, crackers or raw vegetables.

Yield:2 cups(500ml)

Beverages

IMPORTANT: The blender container should contain at least 1 cup(250ml) of liquid in order for whole ice cubes to process properly. Some of the recipes in this section do not call for this much liquid. In these recipes only, follow this simple step; add all ingredients, cover container, process 3 cycles at LIQUEFY(ICE CRUSH) to break cubes. Then continue to process for a few seconds.

FRESHLY-GROUND COFFEE

Freshly-ground coffee is easily and quickly prepared in the blender. For coffee beans can be processed in the large container. It's best not to grind more than a day's supply since ground coffee loses flavor rapidly.

PEACH COOLER

1 cup (250ml)milk
1 cup(250ml) peaches
salt

2-3 drops almond extract
1 cup (250ml) vanilla ice cream serving dash of consistency

Put all ingredients except ice cream into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth. Stop blender, add ice cream, cover and process 1 cycle at BLEND.

YIELD:2 SERVINGS

DAIQUIRI

1/3 cup (75ml) frozen limeade concentrate

3 jiggers light rum
5 ice cubes

Put all ingredients into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) for a few seconds. Strain into cocktail glasses.

YIELD: 2 6-OUNCE (170 G) SERVINGS

VARIATION: Frozen Daiquiri

Add one more jigger rum, double the amount of and continue to blend until sherbet consistency. Do not strain.

YIELD: 4 6-OUNCE (170 G) SERVINGS

MILK SHAKES W AND MALTS

1 cup (250ml) milk
2 cups (500ml) vanilla ice cream

flavoring
malt powder, if desired

Put all ingredients into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth.

YIELD: 2 8-OUNCE (227 G) SERVINGS

EGG NOG

1 1/2 jiggers light rum
2/3 cup (170ml) heavy cream
3 eggs

2 tablespoons (30ml) sugar
2 ice cubes
nutmeg

Place all ingredients except ice cubes into container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH). With motor running, remove feeder cap and add ice cubes one at a time. Continue to process until smooth. Pour into serving glasses. Garnish with nutmeg.

YIELD: 5 4-OUNCE (133 G) SERVINGS

BRANDY ALEXANDER FRAPPE

1 jigger brandy
1 jigger creme de cacao

1/2 cup (125ml) milk
1 quart (1 liter) vanilla ice cream

Put all ingredients into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth.

YIELD: 4 6-OUNCE (170 G) SERVINGS

VARIATIONS: Substitute the following liqueurs for the brandy and creme de cacao:

Grasshopper: 1 jigger white creme de cacao
1 jigger green creme de menthe
1/2 jigger Galliano
Golden Cadillac: 1 1/2 jiggers white creme de cacao
1 jigger creme de noyaux
Pink squirrel: 1 jigger white creme de cacao
Koala Bear: 1 jigger white creme de cacao
1 jigger coffee flavored liqueur

PINA COLADA

1/4 cup (50ml) cream of coconut
1/2 cup (125ml) unsweetened pineapple juice

2 jiggers light or dark rum
4-5 ice cubes

Put all ingredients except ice cubes into blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH). With motor running remove feeder cap and add ice cubes one at a time. Continue to process until ice is crushed. Pour over additional ice; garnish with a cherry and pineapple slice.

YIELD: 3 6-OUNCE (170 G) SERVINGS

Desserts

CHOCOLATE VELVET

1/2 cup (125ml) cold milk
2 envelopes unflavored gelatin
1/2 cup (125ml) milk, heated to boiling
1 egg
1/4 cup (50ml) sugar
dash salt

1 cup (250ml) semi-sweet chocolate bits
1 teaspoon (5ml) vanilla extract

1 cup (250ml) milk or heavy cream
1 1/2 cups (375ml) crushed ice or 6 whole ice cubes

Put cold milk and gelatin into blender container. Cover and process at STIR to soften gelatin. Remove feeder cap and add hot milk. Process until gelatin is dissolved. If gelatin granules cling to container, STOP BLENDER, use a rubber spatula to push them into the mixture. When gelatin is dissolved, add egg, sugar and salt. Replace feeder cap. Turn control to LIQUEFY (ICE CRUSH) and add chocolate bits. Continue to process until smooth, then add vanilla, milk or cream and ice. Continue to process until ice is liquefied. Pour at once into individual serving dishes or 5-cup (1 1/4 liter) mold. Chill until firm, about 15 minutes.

YIELD: 6-8 SERVINGS

QUICHE LORRAINE

4 Eggs
1 1/2 cups (375ml) light cream or undiluted evaporated milk
1 tablespoon (15ml) all-purpose flour
1/2 teaspoon (2ml) salt
1/4 teaspoon (1ml) pepper
1/4 teaspoon (1ml) nutmeg
1 medium onion, cut in eighths

1 1/2 cups (375ml) Swiss cheese, cubed
1 pound (454 g) pork sausage, crisply fried and crumbled or
3/4 pound (339 g) sliced bacon, crisply fried and crumbled
19" (23cm) unbaked pie shell

Preheat oven to 375° (190° C). Put eggs, light cream or evaporated milk, flour, salt, pepper and nutmeg into blender container. Cover and process at MIX (BLEND) until well blended. Stop blender and add the onion pieces and Swiss cheese cubes. Cover and process 3 cycles at GRIND. Sprinkle crumbled sausage or bacon into bottom of unbaked pie shell and pour egg mixture into pie shell. Bake for 35 to 45 minutes or until a knife inserted into center comes out clean.

YIELD: 19" (23CM) QUICHE

HOLLANDAISE

4 egg yolks
1/2 teaspoons(2ml)salt
1/4 teaspoon(1ml) dry mustard
1 teaspoon (15ml) lemon juice
dash of hot pepper sauce
1/2 cup(125ml)butter,melted

put egg yolks, salt, mustard, lemon juice and hot pepper sauce into blender container. cover and process at mix. remove feeder cap and pour butter in a steady stream until mixture is completely emulsified. this may be kept warm over hot water in a bowl. do not let water boil.

YIELD: 3/4 cup (200ml)

FRESH HORSERADISH

1 cup(250ml) horseradish root, cut in 1 1/2"(1.3cm)cubes
3/4 cup (200ml)white vinegar
1-2 tablespoons(15-3-ml) sugar
1/4 teaspoon(1ml)salt

Put all ingredients into blender container. Cover and process at CRUSH until finely grated.

YIELD: 1 CUPS(375ML)

EASY FUDGE SAUCE

1/3 cup(75ml)hot milk or cream
2 semi-sweet chocolate squares (1 ounce or 28 g each), broken in half
1/2 teaspoon(2ml)vanilla
14 large marshmallows or 1 3/4 cups(435ml) miniature marshmallows

Put milk, vanilla and chocolate into blender container. Cover and process at LIQUEFY(ICE CRUSH) until smooth. With motor running, remove feeder cap and drop marshmallows through. Continue to process until smooth. Serve with ice cream, cake or brownies.

YIELD: 1 cup (250ml)

BARBECUE SAUCE

1/2 cup(125ml)ketchup
1 slice onion
1 clove garlic
2 tablespoons(30ml)brown sugar
1 tablespoon(15ml)Worcestershire sauce
1 tablespoon(15ml)lemon juice
1/2 teaspoon(2ml)salt
1 teaspoon(2ml)dry mustard
1/2 teaspoon(2ml)prepared horseradish

Put all ingredients into blender container. Cover and process at MIX(BLEND) until thoroughly blended. Use to baste chicken, beef or pork.

YIELD: 2/3 CUP (150ML)

FRESH APPLESAUCE

1/4 cup(50ml) liquid (fruit juice or water)
4 apples, cut in eighths, peel if desired
1/4 cup (50ml) sugar
dash cinnamon

Put liquid and 4 or 5 pieces of apple into blender container. Cover and process at BLEND until smooth. Increase speed to FRAPPE(LIQUEFY) with motor running, remove feeder cap and add remaining apples a few at a time. Add sugar and cinnamon

YIELD: ABOUT 2 CUPS(500ML)

NOTE: Add 2 teaspoons (10ml)ascorbic acid powder to keep fruit from darkening.

LO-CAL APPLESAUCE

Substitute 1/4 cup(50ml)low -calorie lemon-lime or ginger ale soda for liquid. Omit sugar. Process as above.

TARTAR SAUCE

Cup(125ml)mayonnaise
2 dill pickles, cut in 1"(2.5cm)pieces
1 teaspoon(5ml) lemon juice
1 slice onion
3 sprigs parsley

Put all ingredients into blender container. Cover and process at BLEND until onion and pickles are chopped.

YIELD: 3/4 CUP(200ML)

Soups

Prepare family-pleasing cream soups quickly and easily from leftover vegetables by adding 1 cup (125ml)cooked vegetables to 1 cup (250ml) of thin white sauce in blender container. Cover and process at LIQUEFY(ICE CRUSH) until vegetables are smooth. Heat and serve. Broth or consomme may be substitutes for milk.

FAST FRENCH ONION SOUP

4 cups(1 liter) water
3 medium onions, quartered
5 beef bouillon cubes
2 tablespoons(30ml)butter or margarine

Put all ingredients into blender container. Cover and process 3 cycles at CRUSH. Pour into 2-quart (2 liter) saucepan. Bring to boil; reduce heat to medium. Simmer 5 minutes. Top each serving with a slice of toasted french bread, sprinkle with grated Parmesan cheese.

YIELD: 5 CUPS(1.25 LITERS)

CREAM OF TOMATO SOUP

1 cup (250ml)milk
2 1/2cups(625ml)tomatoes
2 tablespoons(30ml) all-purpose flour
1 tablespoon(15ml)sugar
dash garlic
1 thin slice onion
dash pepper
2 tablespoons(30ml)soft butter
1 teaspoon(5ml)salt

Heat milk in a saucepan. Put the remaining ingredients into blender container. Cover and process at PUREE until smooth. Increase speed to MIX(BLEND) remove feeder cap and slowly pour the hot milk into the mixture while processing. Reheat over low heat and serve immediately.

YIELD: 4 SERVINGS

CIRCUIT DIAGRAM

POWER: AC220V/50HZ 400W

